



# Ministero delle Attività Produttive

Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività  
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi

Ufficio G2

Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per: **Invenzione Industriale**

N. **UD2002 A 000190**



*Si dichiara che l'unità copia è conforme ai documenti originali  
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati  
risultano dall'accluso processo verbale di deposito.*

**Inoltre verbale Scioglimento Riserve depositato alla Camera di Commercio di Udine n. UDR0017  
il 04/11/2002 (pag.1) con allegata Designazione Inventori (pag.1).**

Roma, il **25 AGO. 2003**

**FIL DIRIGENTE**

*P.tto. melle*

*dr. Pollio Galloppa*



## RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE

NUMERO DOMANDA : UD2002A000190

REG. A

DATA DI DEPOSITO 10/09/2002

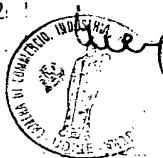
NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASIO 10/09/2002

## A. RICHIEDENTE (I)

Denominazione DE'LONGHI S.p.A.

Residenza TREVISO



## D. TITOLO DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO

(glp N°N2-3434)

Classe proposta (sez./cl./scl.) A23G

(gruppo/sottogruppo) 009 / 012

## L. RIASSUNTO

Dispositivo per la produzione di gelato applicato a macchine produttrici di gelato di tipo domestico o semiprofessionale che coopera con un gruppo frigorifero ed in cui è presente un coperchio (26), un contenitore (14), una paletta mescolatrice (20), una serpentina evaporatrice (21) per la sottrazione del calore dal contenitore (14), e, attraverso di esso, al materiale ivi presente. La paletta mescolatrice (20) è associata a mezzi motore e la serpentina evaporatrice (21) è posta in cooperazione con il fondo (17) del contenitore (14), attraverso coniugate superfici di contatto (27).



## M. DISEGNO

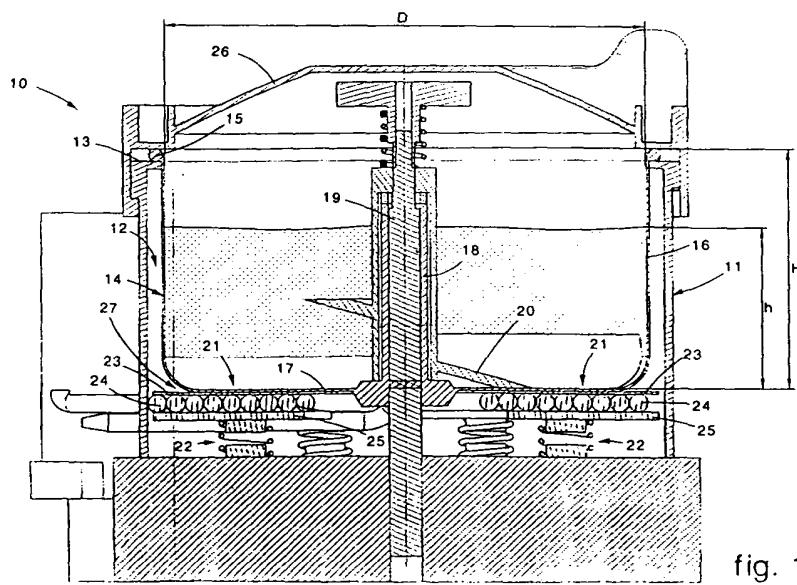
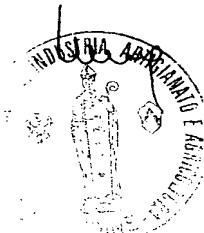


fig. 1



Classe Internazionale: A23G 009/012

Descrizione del trovato avente per titolo:

"DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO"

a nome DE'LONGHI SpA di nazionalità italiana con  
5 sede in Via L. Seitz, 47 - 31100 Treviso.

dep. il 5/9/81

al n. UD 2002 \* 09 07 100  
\* \* \* \* \*

#### CAMPO DI APPLICAZIONE

Forma oggetto del presente trovato un dispositivo  
10 per la produzione di gelato per macchine produttrici  
di gelato.

Il presente trovato si applica alle macchine  
produttrici di gelato di tipo domestico o  
semiprofessionale.

15 STATO DELLA TECNICA

Sono note macchine di tipo domestico o  
semiprofessionale, in cui il contenitore, ove si  
forma il gelato, coopera con una paletta  
mescolatrice e con mezzi trasferitori di freddo,  
20 ovvero assorbitori di calore.

Detta paletta mescolatrice può prendere il moto da  
mezzi motore associati al coperchio, ovvero e  
comunque prende il moto dall'alto.

Secondo una variante, detta paletta prende il moto  
25 da mezzi motore posti sotto, o a lato, del

*G. C. D. F.*  
il mandatario  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

contenitore e collegati alla paletta mescolatrice da un albero motore che passa assialmente al contenitore a pianta cilindrica. I mezzi motore possono essere elettrici o ad azionamento manuale.

5      Questa tipologia di macchine, in relazione alla catena del freddo, ha sviluppato sostanzialmente due filosofie progettuali in relazione alla cooperazione del mezzo assorbitore di calore con il contenitore dei prodotti che vengono trasformati in gelato.

10     Una prima filosofia di progettazione prevede una serpentina evaporatrice fissa, cioè la serpentina in cui il gas compresso si espande abbassandosi di temperatura, di forma cilindrica, che avvolge il contenitore lasciando un intervallo tra contenitore e 15 serpentina per le operazioni di carico e scarico del contenitore stesso.

Questo tipo di soluzione, non concretizza uno scambio termico ottimale tra serpentina e contenitore stando l'anello d'aria che risulta, di 20 fatto, fortemente isolante.

Per migliorare il trasferimento del freddo, si è allora provveduto a riempire, di volta in volta, detto anello d'aria con dell'alcol od altro liquido che alle normali temperature di esercizio della 25 macchina non si ghiaccia.

Il mandante  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

Oltre al sempre presente pericolo di incendio, inserire il contenitore in un bagno di alcol non è certamente né facile, né semplice. Inoltre il pericolo di trabocco è sempre presente.

5 Una seconda linea filosofica di progettazione ha ideato una serpentina evaporatrice elastica attrezzata con mezzi di serraggio. Agendo su detti mezzi di serraggio la serpentina evaporatrice si apre, o si chiude, sì che è così possibile inserire  
10 (o disinserire) il contenitore. Quando il contenitore è inserito nella serpentina evaporatrice, vengono azionati i mezzi di serraggio e la serpentina evaporatrice va ad avvolgere, intimamente collegandosi, il corpo periferico  
15 cilindrico del contenitore.

Questo sistema garantisce un ottimo assorbimento del calore, ma presenta l'inconveniente dell'elevato costo della serpentina evaporatrice e la sua facilità a danneggiarsi già con utenza attenta, ed a  
20 maggior ragione con utenza a basso livello.

Il danneggiamento della serpentina può anche comportare dispersione nell'ambiente di gas frigoriferi dannosi.

La Proponente si è quindi posta il problema di  
25 trovare una soluzione ottimale a questi problemi ed



ha sorprendentemente trovato, nonché studiato, sperimentato e realizzato il presente trovato.

#### ESPOSIZIONE DEL TROVATO

Il presente trovato è espresso e caratterizzato  
5 nella rivendicazione principale.

Altre caratteristiche innovative del trovato sono  
esprese nelle rivendicazioni secondarie.

Il presente trovato si propone quindi lo scopo di  
ottenere un alto rendimento nella catena del freddo  
10 in corrispondenza dello scambio termico tra  
serpentina evaporatrice e contenitore, nel contempo  
concretizzando una serpentina evaporatrice ottimale.  
Il trovato tende quindi a superare le problematiche  
note concretizzando un dispositivo molto semplice,  
15 di basso costo, di facile utilizzo, per l'utenza  
anche la meno qualificata, di semplice e rapida  
manutenzione con scarsa probabilità di  
danneggiamento.

Secondo il trovato, il sistema di assorbimento del  
20 calore tra contenitore e serpentina evaporatrice  
viene idealizzato in termini totalmente nuovi.

Mentre precedentemente si asportava il calore  
attraverso le pareti circonferenziali del  
contenitore, il trovato prevede di trasferire il  
25 freddo attraverso il fondo del contenitore.



Il mandatario  
GIAN CARLO D'AC FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

Secondo una variante, il freddo viene trasferito attraverso un elemento circolare, ad esempio ad anello torico, che interessa il fondo del contenitore.

5 Secondo un'ulteriore variante, l'elemento circolare coinvolge anche il bordo periferico del contenitore.

Il trovato prevede che il fondo del contenitore sia sostanzialmente piano e dello stesso materiale 10 del resto del contenitore.

Secondo una variante, il fondo del contenitore presenta uno strato di materiale altamente conduttivo (rame, alluminio, od altro) avente la funzione non solo di migliorare lo scambio termico, 15 ma anche di uniformare lo scambio termico.

Secondo un'ulteriore variante, almeno il fondo esterno del contenitore presenta una serie di anelli, che cooperano con coniugati anelli presenti nella serpentina evaporatrice, per aumentare la 20 superficie di scambio.

In questo caso, una soluzione prevede che detti anelli siano ottenuti in un materiale aggiuntivo applicato sul fondo del contenitore.

Detti anelli possono essere a "V", ad onda, o di 25 qualsiasi altro tipo, essendo rilevante solo il

fatto che essi servono per aumentare la superficie  
di scambio.

In base ad un'altra variante, il fondo del  
 contenitore è sagomato ad arco, a "V" interno od  
 5 esterno, ovvero secondo un altro andamento tendente  
 ad aumentare la superficie di contatto.

Secondo un'altra variante, il bordo di raccordo  
 tra fondo del contenitore e parete verticale dello  
 stesso, coopera con la serpentina evaporatrice.

10 Secondo il trovato la pala mescolatrice, oltre ad  
 assolvere alla nota funzione di mescolamento ed  
 introduzione aria nel gelato, viene ad assolvere  
 alla funzione di risalita continua del materiale si  
 che il freddo trasmesso al fondo del contenitore, e  
 15 da quest'ultimo al materiale a contatto, viene  
 continuamente portato verso l'alto con una  
 progressiva uniformizzazione della temperatura nel  
 prodotto stesso. Secondo una variante la paletta  
 mescolatrice è conformata in modo da cooperare in  
 20 grande prossimità con il fondo del contenitore del  
 gelato.

La Titolare ha inoltre sperimentato che le  
 dimensioni del contenitore, ovvero il rapporto tra  
 diametro utile interno ed altezza del livello del  
 25 prodotto ottenibile (cioè il gelato) assolve ad un

Il mandatario  
 GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
 STUDIO GLP S.r.l.  
 P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

9 SET. 2002

miglioramento del rendimento del dispositivo secondo il trovato.

Secondo il trovato, detto rapporto è compreso tra 0,30 e 0,50, vantaggiosamente tra 0,38 e 0,42.

5 Secondo il trovato, considerando anche che le macchine produttrici di gelato domestiche o semiprofessionali presentano vibrazioni naturali, il contatto tra fondo del contenitore e serpentina evaporatrice deve essere mantenuto sempre costante.

10 Secondo una variante, detto contatto costante viene tenuto da una pasta conduttiva o da altro materiale plastico idoneo.

Secondo un'ulteriore variante detto contatto costante viene tenuto elasticamente per pressione elastica di un componente verso l'altro, sicché le coniugate superfici di contatto del fondo del contenitore e della serpentina evaporatrice restano costantemente in contatto.

20 Detta pressione elastica, secondo una prima soluzione, è applicata sul contenitore essendo la serpentina evaporatrice fissa.

Una seconda soluzione prevede che detta pressione elastica sia applicata sulla serpentina evaporatrice restando, in fase di lavoro, il contenitore fisso.

25 Secondo il trovato, la serpentina evaporatrice, in

Il mandatario  
GIAN CARLO DALFORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

75 1000000000



luce

relazione alla prima od alla seconda soluzione  
presenta conformazioni differenziate.

Nel caso di prima soluzione, la serpentina  
evaporatrice giace sul fondo del vano, fissa,  
5 isolata termicamente verso il basso, e con il piano  
superiore conformato in modo coniugato con la parte  
inferiore del contenitore.

Nel caso di seconda soluzione, la serpentina  
evaporatrice presenta inferiormente un piattello di  
10 battuta isolato termicamente sul quale insistono uno  
o più mezzi a molla che si appoggiano sul fondo del  
vano di contenimento.

Secondo un'ulteriore forma di realizzazione, la  
serpentina evaporatrice è collegata ad una estremità  
15 su uno snodo (ad esempio sferico), e, dall'altra  
parte, uno o più mezzi elastici creano la voluta  
spinta elastica.

Secondo una prima variante di dette prima e  
seconda soluzione, la serpentina evaporatrice  
20 coopera con un piattello superiore su cui va ad  
insistere il fondo del contenitore. In questo caso,  
tra il piattello superiore ed il vano libero attorno  
ai condotti della serpentina, secondo una soluzione,  
viene posto del materiale ad alto trasferimento di  
25 calore.



Il mandatario  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



Secondo un'ulteriore variante, la serpentina è annegata in un materiale fuso, quale rame, alluminio, od altro, al fine di migliorare la dispensazione e l'uniformità del freddo.

5 ILLUSTRAZIONE DEI DISEGNI

Queste ed altre caratteristiche del presente trovato appariranno chiare dalla seguente descrizione di una forma preferenziale di realizzazione, fornita a titolo esemplificativo, non limitativo, con riferimento agli annessi disegni in cui:

- la fig. 1 illustra in sezione verticale una realizzazione pratica del trovato;
- le figg. 2a, 2b, 2c illustrano alcune possibili conformazioni in sezione degli eventuali anelli presenti tra le superfici coniugate di contatto, detti anelli essendo ottenuti in materiale aggiuntivo;
- le figg. 3a, 3b, 3c illustrano alcune possibili conformazioni del fondo del contenitore definente superfici coniugate di contatto.

DESCRIZIONE DI UNA FORMA DI REALIZZAZIONE

25 PREFERENZIALE DEL TROVATO

Il mandatario  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

Nella figura 1, che rappresenta solo parte della macchina produttrice di gelato a cui il trovato si applica, si vede il dispositivo 10 che è composto da un gruppo di contenimento 11 presentante un vano di alloggiamento 12, un bordo di appoggio 13 ed un coperchio 26.

Nel vano di alloggiamento 12, e cooperante con il bordo di appoggio 13 e con il coperchio 26, è presente un contenitore 14 presentante un bordo di posizionamento 15, un corpo cilindrico 16, un fondo 17 ed un cannotto di guida 18. Nel caso di specie, il fondo 17 è piano e si raccorda con il corpo cilindrico 16.

All'interno del cannotto di guida 18 scorre l'albero motore 19, azionato da mezzi motore non illustrati, in quanto di per sé noti, che porta il moto alla paletta mescolatrice 20.

Nel caso illustrato, il fondo 17 è esternamente piano e coopera con una serpentina evaporatrice 21, attraverso coniugate superfici di contatto 27, premuta contro il fondo 17 da una pluralità di mezzi elastici 22, nel caso di specie molle ad elica, che si appoggiano sul fondo del vano di alloggiamento 12.

La serpentina evaporatrice 21 è, nel caso di

specie, composta da una piastra 23 di appoggio e trasmissione, di una serpentina 24 e di una base 25 isolata termicamente, verso il basso.

I mezzi elastici 22 insistono sulla base 25.

5 La serpentina 24 è collegata al sistema frigorifero della macchina.

Nel caso di specie, tra la piastra 23 e la base 25 viene inserito del materiale ad alto modulo di conduzione termica che va a riempire tutti gli spazi 10 lasciati liberi dalla serpentina 24.

Nel caso di specie, il coperchio 26 si ancora al contenitore 11 mediante un sistema a rotazione che prevede una o più rampe di avvicinamento al fine di semplificare e rendere meno pesante la chiusura da 15 parte dell'operatore.

Le rampe di avvicinamento determinano la posizione reciproca assiale del coperchio 26 rispetto al contenitore 11. L'operatore può quindi determinare la posizione reciproca tra contenitore e coperchio. 20 Ciò fa sì che in relazione alla conformazione delle rampe, ovvero della posizione circonferenziale del coperchio rispetto alle stesse, si determina la maggior o minor compressione del contenitore 14 sulla serpentina evaporatrice 21 e quindi una 25 maggior o minor adesione tra le reciproche superfici

di contatto.

Nel caso di specie, a titolo indicativo, il contenitore presenta i seguenti rapporti avendo assunto come valore 1 il diametro D; H, cioè 5 l'altezza totale del contenitore 0,55; h, cioè l'altezza utile per il livello del gelato 0,37.

È nell'ordine del trovato applicare varianti artigianali all'idea di soluzione.

E' ovvio comunque che al dispositivo 10 fin qui 10 descritto possono essere apportate modifiche e/o aggiunte di parti, senza per questo uscire dall'ambito del presente trovato.

E' altresì ovvio che, sebbene il presente trovato sia stato descritto con riferimento ad esempi 15 specifici, una persona esperta del ramo potrà senz'altro realizzare molte altre forme equivalenti di dispositivo per la produzione di gelato, tutte rientranti nell'oggetto del presente trovato.



Il mandatario  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



### RIVENDICAZIONI

1 - Dispositivo per la produzione di gelato applicato a macchine produttrici di gelato di tipo domestico o semiprofessionale che coopera con un  
5 gruppo frigorifero ed in cui è presente un coperchio (26), un contenitore (14), una paletta mescolatrice (20), una serpentina evaporatrice (21) per la sottrazione del calore dal contenitore (14), e, attraverso detto, al materiale ivi presente, la  
10 paletta mescolatrice (20) essendo associata a mezzi motore, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) è posta in cooperazione con il fondo (17) del contenitore (14), attraverso coniugate superfici di contatto (27).

15 2 - Dispositivo come alla rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) del fondo (17) e della serpentina evaporatrice (21) sono piane.

3 - Dispositivo come alla rivendicazione 1,  
20 **caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) del fondo (17) e della serpentina evaporatrice (21) presentano una pluralità di anelli aventi un profilo geometrico (ondulato, a "V", ecc...) (fig. 2).

25 4 - Dispositivo come alla rivendicazione 1,

Il mandatario  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

**caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) del fondo (17) e della serpentina evaporatrice (21) presentano un andamento ad arco (fig. 3a).

5 5 - Dispositivo come alla rivendicazione 1,

**caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) del fondo (17) e della serpentina evaporatrice (21) presentano un andamento a "V" (interno o esterno) (fig. 3b, 3c).

10 6 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni precedenti fino a 5, **caratterizzato dal fatto che** le coniugate superfici di contatto (27) sono l'un l'altra premute elasticamente.

15 7 - Dispositivo come alla rivendicazione 6, **caratterizzato dal fatto che** la pressione elastica è applicata sul contenitore (14).

8 - Dispositivo come alla rivendicazione 6, **caratterizzato dal fatto che** la pressione elastica è applicata sulla serpentina evaporatrice (21).

20 9 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 in poi, **caratterizzato dal fatto che** il diametro del fondo (17) si rapporta all'altezza occupata dal gelato nel contenitore (14) all'interno di un intervallo che va da circa 0,30 a 25 circa 0,50, vantaggiosamente da circa 0,38 a circa

9 SET 2001

- 15 -

glp N2-3434

0,42.

10 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 a 9, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) presenta una piastra di appoggio (23) definente superiormente una delle due superfici coniugate di contatto (27).

11 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 a 9, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) è annegata in un materiale ad alto modulo di trasmissione termica.

12 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 a 9, **caratterizzato dal fatto che** la serpentina evaporatrice (21) è annegata in un materiale ad alto modulo di trasmissione termica solido che definisce una delle due superfici coniugate di contatto (27).

13 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 in poi, **caratterizzato dal fatto che** la paletta mescolatrice (20) è conformata per spingere verso l'alto il materiale presente nel contenitore (14).

14 - Dispositivo come ad una o l'altra delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto che** la parte inferiore della paletta mescolatrice (20) è posta in grande prossimità del fondo (17) del

Il mandatario  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

contenitore (14) del gelato.

15 - Dispositivo come ad una o all'altra delle rivendicazioni da 1 in poi, **caratterizzato dal fatto** che il coperchio (26) presenta almeno una posizione reciproca assiale rispetto al contenitore (11).

16 - Dispositivo per la produzione di gelato sostanzialmente come descritto, con riferimento agli annessi disegni.

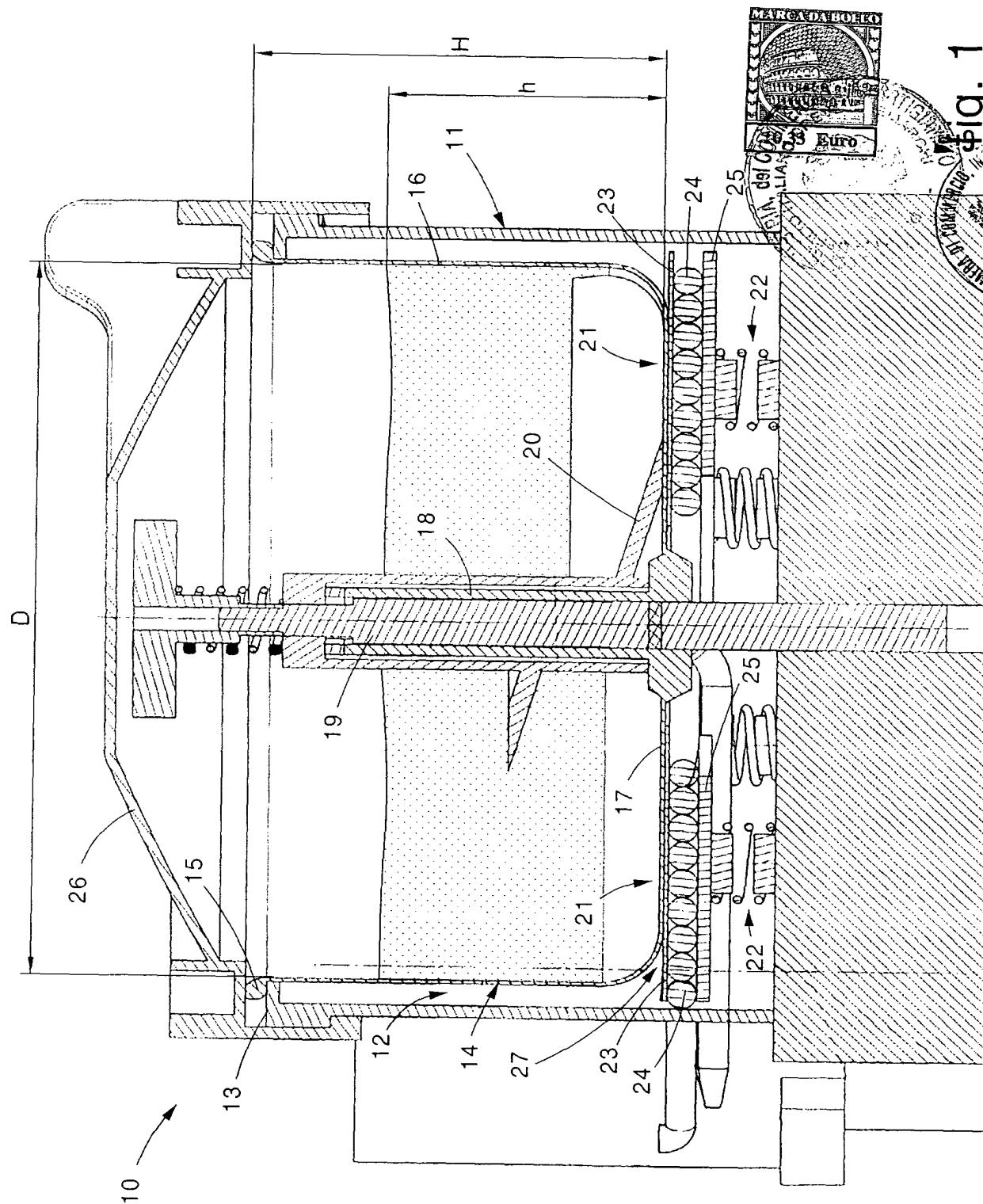
p. DE' LONGHI SpA

10 gp

*Giancarlo Dal Forno*  
GIANCARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

1/3

UD *2002*



2/3

UD 2002

100

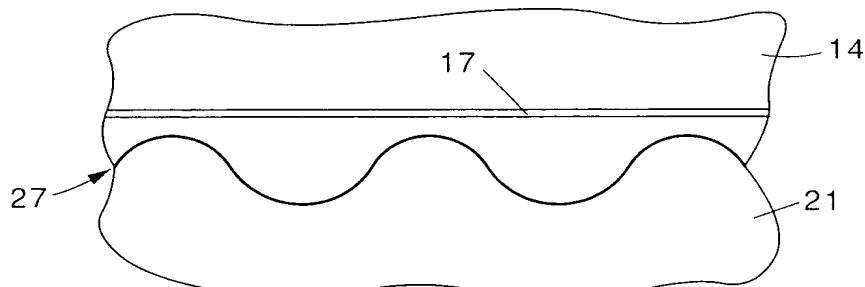


fig. 2a

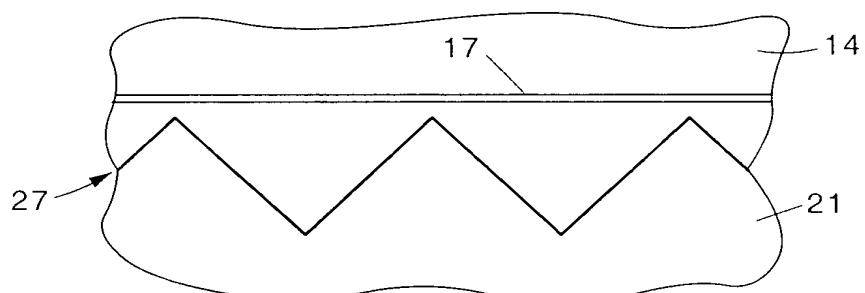
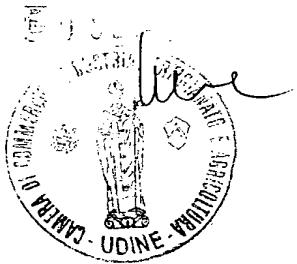


fig. 2b

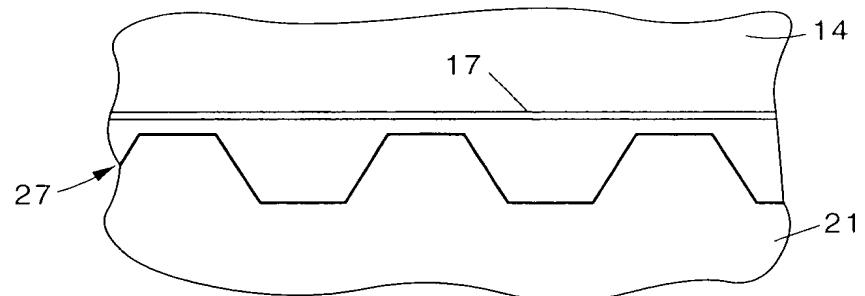


fig. 2c

*Al mandatario*  
GIAN CARLO DAL FORNO  
*per sé e per gli altri*  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

3/ 3

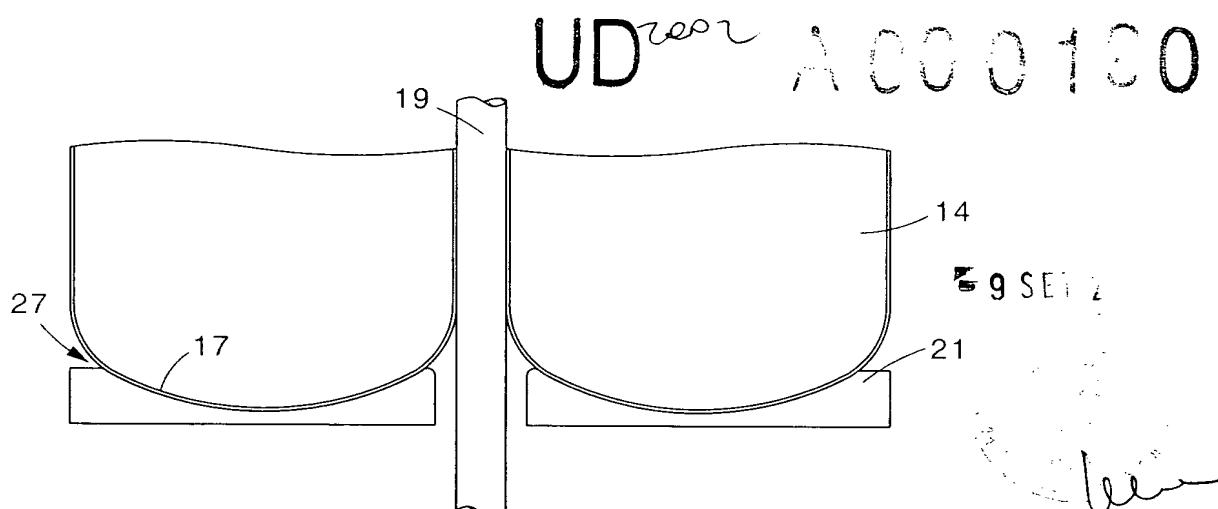


fig. 3a

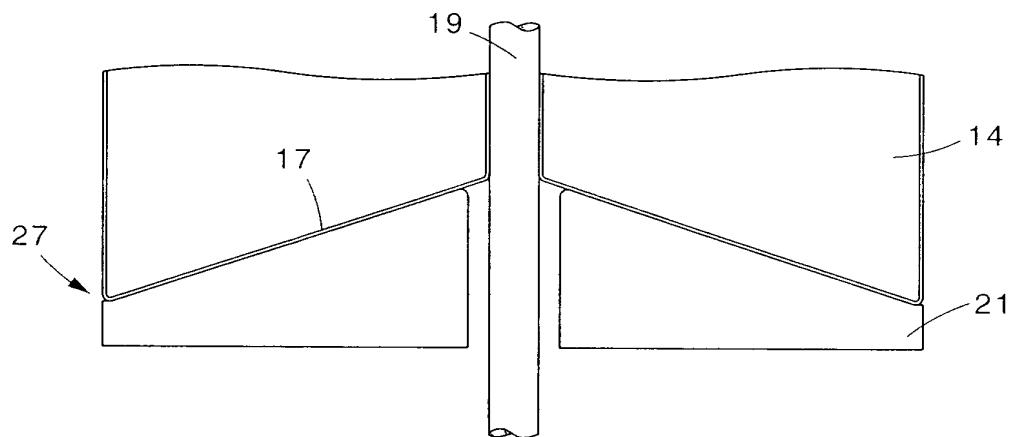


fig. 3b

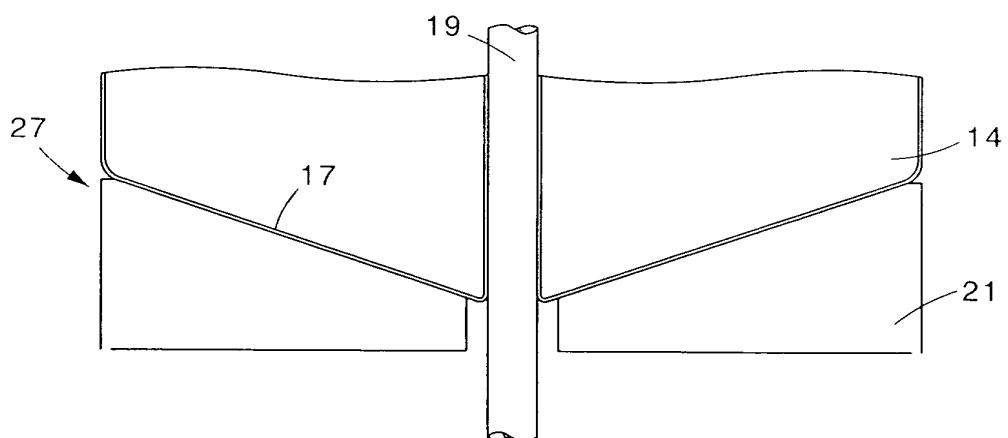


fig. 3c

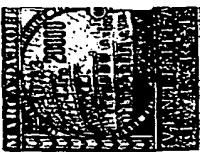
Il mandatario  
GRAN CAFFÈ DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO GLP S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

## AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA

DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE. DEPOSITO RISERVE. ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

MODULO 5

N.G.  
SP

## A. RICHIENDENTE (I)

1) Denominazione DELONGHI S.p.A.

Residenza TREVISO

codice 03162730265

2) Denominazione

Residenza

codice

## B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIENDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome e nome DAL FORNO GIAN CARLO

cod. fiscale

denominazione studio di appartenenza GLP Srl

via P.le Cavedalis

n. 6/2

città UDINE

cap 33100

(prov) UD

## C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via

città

cap

(prov)

## D. TITOLO

classe proposta (sez/ci/sci) A23G

gruppo/sottogruppo 009. 012

## DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SI  NO 

SE ISTANZA: DATA

N° PROTOCOLLO

## E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1)

3)

## SCIOLGIMENTO RISERVE

Data N° Protocollo

## F. PRIORITY

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato  
S/R

1)

2)

3)

4)

## G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA COLTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

## H. ANNOTAZIONI SPECIALI

## DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1)  PROV n. pag. 17 rieplesso con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare)

Doc. 2)  PROV n. tav. 03 disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare)

Doc. 3)  RIS lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale

Doc. 4)  RIS designazione inventore

Doc. 5)  RIS documenti di priorità con traduzione in italiano

Doc. 6)  RIS autorizzazione o atto di cessione

Doc. 7)  RIS nominativo completo del richiedente

SCIOLGIMENTO RISERVE
Data
N° Protocollo
10/11/2002
UDR0017
controlla singole priorità

8) attestati di versamento, totale lire Euro CENTOTTANTOTTO/51 (tasse pagate per tre anni) obbligatorio

COMPILATO IL 06/09/2002 FIRMA DEL (I) RICHIENDENTE (I) GIAN CARLO DAL FORNO (alp. N°N2-3434)

CONTINUA SINO A NO

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIENDE COPIA AUTENTICA SINO A SI

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI

CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE

codice 130

VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA

UD2002A000190

Reg. A

L'anno millenovemila

DUEMILADUE

il giorno NOVE

del mese di

SETTEMBRE

Il (i) richiedente (i) soprannominato (i) ha (hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. 00, fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto soprariportato.

I ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIO ROGANTE

NESSUNA

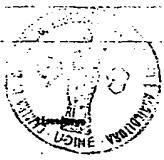
Il mandatario

GIAN CARLO DAL FORNO

(per sé o per altri)

STUDIO G. C. FORNO

P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE



L'UFFICIALE ROGANTE

Gian Carlo Forno

UDINE

4 Nov. 2002

MENZIONE DI INVENTORE

La Società  
DE' LONGHI S.p.A.  
Via L. Seitz, 47  
31100 TREVISO

glp

dichiara

che gli inventori da designare nella domanda di brevetto per invenzione industriale  
avente per titolo: "DISPOSITIVO PER LA PRODUZIONE DI GELATO " sono:

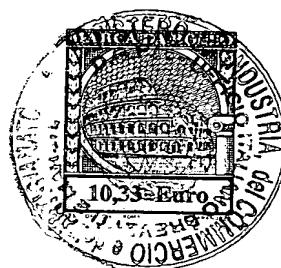
i Signori

Bonato Alessandro  
via Buratti, 22  
36010 Monticello Conto Otto (VI)

Fin Giuseppe  
Via Vallio  
30020 Meolo (VE)

Zanolin Sergio  
Via Piantuzze, 44/A  
33070 Polcenigo (PN)

Udine, 04 novembre 2002



*Gian Carlo Dal Forno*  
GIAN CARLO DAL FORNO  
(per sé e per gli altri)  
STUDIO G L P S.r.l.  
P.le Cavedalis, 6/2 - 33100 UDINE

